

S A V I N I

1867
M I L A N O

150[°]
S A V I N I
1867 - 2017
M I L A N O

Business Lunch

S A V I N I

R I S T O R A N T E

Gentile cliente, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sulla natura e origine delle materie prime utilizzate. Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di allergeni per cui è a disposizione la documentazione inerente.

Dear Guest, to guarantee quality and food safety, the products provided in this store are frozen or deep frozen at the origin or undergo to a rapid blast chilling procedure, as described in the HACCP Plan under Reg. CE 852/04.

The fish products provided raw or nearly raw, are undergo to a rapid blast chilling procedure for sanitary purposes, under Reg. CE 853/04. Staff is available in order to provide any further information regarding the origin of the ingredients. The customer is invited to inform the staff about the need to consume foods without some allergens.

Antipasti / Starters

*Rognoncino di vitello al Porto ruby
con verdure saltate e sfoglia di mais
Veal kidney with ruby Porto wine,
sautéed vegetables and corn puff pastry*

*Culatello di Zibello DOP servito con Pan brioche
e composta di mandarini
Culatello di Zibello DOP with Pan Brioche
and mandarin compote*

*Polpo al Valpolicella classico, barbabietola rossa,
pere caramellate all'Alkkemist e noci fritte
Octopus cooked in Valpolicella wine, beetroot,
caramelized Alkkemist pears and fried walnuts*

Primi / First Courses

*Consistenze di lenticchia e scampi marinati alla Nduja,
su crema di mozzarella affumicata e gremolada al rosmarino
Textures of lentil, marinated Nduja langoustine
on smoked mozzarella cheese cream, and rosemary Gremolada*

*Risotto alla Milanese con pistilli di Zafferan selezione Aromae
Risotto alla Milanese with Saffron (Aromae selection)*

*Conchiglioni Mongrano Felicetti alla Carbonara
Monograno Felicetti Conchiglioni pasta in carbonara style*

Secondi / Main Courses

Brasato di manzo al vino rosso e polenta di grano saraceno

Braised beef cheeks with red wine and buckwheat polenta

Paillard di vitello con verdure saltate

Veal paillard with sautéed vegetables

Storione marinato al sesamo nero e Sakè, rape al burro e uova di Tobiko

Black sesame and Sakè marinated Sturgeon, turnips in butter and Tobiko eggs

Dessert

Tagliata di frutta fresca

Fresh fruit salad

Tiramisù

Selezione di formaggi accompagnati da frutta di stagione e cioccolato

Cheese selection with seasonal fruit and chocolate

2 portate / courses

40,00 euro

3 portate / courses

50,00 euro

Il prezzo è comprensivo di acqua, caffè, un calice di vino e coperto.

Calici di vini successivi 10,00 euro cad.

The price includes water, coffee, a glass of wine and cover charge.

Extra glasses of wine 10,00 euro each.

MILANO

S A V I N I
R I S T O R A N T E

1° piano
Via Ugo Foscolo, 5

S A V I N I
C A F F È

Galleria Vittorio Emanuele II

LONDRA

S A V I N I
a t **C R I T E R I O N**

Piccadilly Circus

MILANO

Tel. (+39) 02 72 00 34 33
prenotazioni@savinimilano.it
www.savinimilano.it

LONDRA

ph. +44 (0) 2079301459
reservation@saviniatcriterion.co.uk
www.saviniatcriterion.co.uk